1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
2. INGREDIENTES
3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS
4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
6. ETIQUETADO
7. ENVASE
8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN
9. VIDA ÚTIL
10. MODO DE EMPLEO
11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CONCEPTO DE LA REVISIÓN
Modificación puntos 1, 2, 7 y 8.

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético, en polvo y de preparación instantánea.
Administración por vía oral.
Sin gluten.
Reducido contenido en sodio.
Bajo contenido en lactosa (<0,5%) y caseinato.

2. INGREDIENTES

Puré de patata, calabaza (15 %), aceites vegetales, proteínas de leche, maltodextrina, puerro, cebolla y colorantes (E-102, E-110)**.
* Contiene soja y leche.
** Pueden tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños.

3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Humedad	< 6,0 %
Densidad	Bajo solicitud
Cribado	Bajo solicitud

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 50 000 ufc/g
Enterobacterias	< 1 000 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia/30 g
Mohos y levaduras	< 300 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Estafilococos aureus	< 10 ufc/g

5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100 g de producto)

Valor energético	kcal	367
	kJ	1 541
Proteínas	g	13,8
Carbohidratos	g	59,9
de los cuales azúcares	g	12,6
Grasa	g	8,1
de las cuales saturadas	g	1,6
Fibra alimentaria	g	5,5
Sodio	g	0,1
Potasio	mg	1292

DATOS ADICIONALES (100 g de producto reconstituido)

Lactosa	g	< 0,14
Caseinato	g	< 1,5

6. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.
Controlado por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (F.A.C.E.).

7. ENVASE

Bolsa de papel con etiqueta adhesiva protegida interiormente con aluminio. Peso neto 1000 g.

8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas con etiqueta adhesiva que contienen 4 bolsas. Peso neto 4 kg.

9. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 18 meses a partir de la fecha de fabricación.
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.

10. MODO DE EMPLEO

A fuego lento:
Poner en un recipiente 20 g de crema (aproximadamente una cucharada sopera colmada), añadir 200 ml de agua y remover para mejor homogeneización. Llevar a ebullición y dejar cocer 4 minutos a fuego lento, removiendo de vez en cuando. La crema está lista para servir.
Microondas:
Poner en un recipiente 20 g de crema (aproximadamente una cucharada sopera colmada), añadir 150 ml de agua y agitar. Llevar al microoondas durante 1 ó 2 minutos (según potencia del microondas). La crema está lista para servir.
Sugerencias: Si lo desea puede sazonar con sal, especias, etc.
Freír unos trocitos de pan y acompañar a la hora de servir.

11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El producto reconstituido del modo anterior presenta:
Color: Naranja
Olor: Típico
Sabor: Típico
Textura: Crema

REVISADO CALIDAD	APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA
Firma: Responsable Calidad	Firma: Responsable Técnico